

## APÉRO

<b>ZWEIERLEI BRUSCHETTA</b> <small>A, G, H, O</small> 	14.50
Tomaten   Basilikum   Knoblauch   Parmesan Gorgonzola   Walnuss   Rotweincrème <i>tomatoes   basil   garlic   parmesan cheese   gorgonzola cheese   walnuts   red wine creme</i>	
<b>FLAMMKUCHEN</b> <small>A, G,</small>	17.00
Crème fraîche   Speck   rote Zwiebeln   Käse <i>crème fraîche   bacon   red onion   cheese</i>	
<b>FLAMMKUCHEN</b> <small>A, D, G</small>	20.00
Crème fraîche   Geräucherter Lachs   Dill   Käse <i>crème fraîche   smoked salmon   dill   cheese</i>	

## VORSPEISEN | STARTERS

<b>BLATTSALATVARIATION</b> <small>C, M</small> 	9.50
Französisches oder Italienisches Dressing <i>variation of seasonal green salad   french or italian dressing</i>	
<b>GEMISCHTER SALAT</b> <small>C, M</small> 	12.50
Französisches oder Italienisches Dressing <i>mixed salad bowl   french or italian dressing</i>	
<b>NÜSSLISALAT</b> <small>A, C</small>	16.50
Ei   Croutons   Speckchips   Parmesan crème <i>nut salad   egg   croutons   bacon chips   parmesan cream</i>	
<b>RANDEN-CARPACCIO</b> <small>G, H</small> 	17.50
Randen   Gorgonzola   Koriander   Sonnenblumenkerne   Weisse Balsamicoessig-creme <i>beetroot   gorgonzola   coriander   sunflower seeds   white balsamic vinegar- creme</i>	

## TATAR

<b>b_smart BEEF TATAR</b> <small>A, G, M</small>	21.50   29.00
Toast   Butter   marinierte Senfkerne   Eigelb crème <i>beef tartar   toast   butter   marinated mustard seeds   egg yolk cream</i>	
<b>LACHSTATAR</b> <small>A, D, G, H</small>	21.50   29.00
Hausgebeizter Lachs   Toast   Schalotten   Essiggurken   Dill   Mascapone   Avocado <i>home-cured salmon   toast   shallots   pickled gherkins   Dill   Mascapone   Avocado</i>	

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST | all prices are in CHF and incl. 8.1% VAT

A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Schalenfrüchte  
L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

## SUPPEN

### SPARGELCREMESUPPE

Grüner und weisser Spargel | Grüner Oil |  
*Green and white asparagus / green oil*

13.50

### GRÜNE ERBSENCREMESUPPE <sup>H</sup>

Grüne Erbsen | Zuckerschoten | Karotten  
*Green peas / snow peas / carrots*

13.50

## BURGER

### b-smart BEEF BURGER <sup>A, C, G, M</sup>

Hausgemachter Brioche Bun mit Burger-Sauce | Rinds-patty  
Cheddar | Salat | Tomate | Essiggurke | karamalisierte Zwiebeln / Pommes Frites  
*homemade brioche bun with burger sauce / beef patty /  
cheddar cheese / salad / tomato / pickles / caramelized onions / french fries*

28.50

zusätzlich Trüffel Fries | *additional truffle fries*

+ 4.50

### KICHERERBSEN-ZUCCHINI BURGER <sup>A, C, G, M</sup>

Hausgemachter Brioche Bun mit veganer Sauce | Kichererbsen | Zucchini  
Cheddar | Tomaten | Rucola | Pommes Frites  
*homemade brioche bun with vegan sauce / chickpeas / zucchini  
cheddar cheese / tomatoes // aragula / french fries*

25.00

zusätzlich Trüffel Fries | *additional truffle fries*

+ 4.50

## HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

<b>PANIERTES SCHNITZEL</b> <sup>A, C</sup>	29.00
Schweinefleisch   Pommes Frites oder gemischter Salat <i>pork / french fries or mixed salad</i>	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> <sup>A, C</sup>	42.00
Kalbsfleisch   Pommes Frites oder gemischter Salat <i>veal / french fries or mixed salad</i>	
<b>SOUVIDE POULETBRUST</b> <sup>G, L</sup>	29.50
Souvide Pouletbrust   Fenchel -Sellerie- Püree   gebratene Polenta   Fenchel- Chips   Jus <i>chicken breast / fennel and celery puree / fried polenta trout / fennel chips / gravy</i>	
<b>LACHSFILET</b> <sup>A, C, D</sup>	38.50
Lachs   Hausgemachte Tagliatelle   Weisse und grüner Spargel   Parmesan <i>salmon trout / homemade pasta / white and green asparagus / parmesan cheese</i>	
<b>HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE</b> <sup>A, C</sup> 	27.50
Hausgemachte Tagliatelle   Weisse und grüner Spargel   Parmesan <i>homemade pasta / white and green asparagus / parmesan cheese</i>	
<b>WEIDERIND ENTRECÔTE 200 Gramm</b> <sup>L, C, G</sup>	49.50
Schweizer Weiderind   Kartoffeln   Weisse und grüner Spargel   Sauce Hollandaise <i>Swiss pasture-raised beef / potatoes / white and green asparagus / Hollandaise Sauce</i>	
<b>SPARGEL-RISOTTO</b> <sup>G</sup> 	27.50
Risotto   Weisse und grüner Spargel   Parmesan <i>risotto / white and green asparagus / parmesan cheese</i>	
<b>BLUMENKOHL STEAK</b> <sup>N</sup> 	27.50
Blumenkohl   Blumenkohl Tahini Püree   Kartoffeln <i>cauliflower / cauliflower tahini puree / potatoes</i>	

**EXTRA  
BEILAGE**

*extra side dish*

7.50 

**PORTION  
TRÜFFEL FRIES**

*portion of truffle fries*

11.50 

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST | all prices are in CHF and incl. 8.1% VAT

A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Schalenfrüchte  
L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

## DESSERTS

<b>PALATSCHINKEN</b> <small>A, C, G, E</small>	11.00
Palatschinken   Vanilleeis   Schoggisauce <i>Pancakes   vanilla ice cream   chocolate sauce</i>	
<b>WEISSE SCHOGGI SCHNITTE</b> <small>A, C, G, E</small>	13.50
Weisse Schokolade   Kokos   Mango   Mascapone <i>White chocolate   Coconut   Mango   Mascapone</i>	

## COUPES/ ICE CREAM

<b>BANANENSPLIT</b> <small>C, G, H</small>	13.50
Bananen   Vanilleeis   Schokoladensaucesauce   Mandeln   Schlagrahm <i>Chestnuts   vanilla ice cream   whipped cream   almond   chocolate sauce</i>	
<b>COUPE DÄNEMARK</b> <small>A, G</small>	12.50
Vanilleeis   Schokoladensausce   Schlagrahm <i>Bananas   vanilla ice cream   chocolate sauce   whipped cream</i>	
<b>LE COLONEL</b> <small>A, G</small>	13.50
Zitronensorbet   Vodka <i>lemon sorbet   vodka</i>	
<b>AFFOGATO AL CAFFÉ</b> <small>A, G</small>	7.50
Vanilleeis   Espresso <i>vanilla ice cream   espresso</i>	
<b>GLACÉ UND SORBET</b> <small>G, H</small>	pro Kugel 3.50
Vanille   Stracciatella   Mokka   Schokolade   Erdbeer   Zitrone   Passionsfrucht-Ananas <i>vanilla   stracciatella   mocca   chocolate   strawberry   lemon   passionfruit-pineapple</i>	
Zusätzlich Schlagrahm   <i>additional whipped cream</i>	+ 1.50
Zusätzlich Schoggicauce   <i>Chocolate sauce</i>	+ 1.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST | all prices are in CHF and incl. 8.1% VAT

A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Schalenfrüchte  
L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

## REGIONALE PARTNER

### GEMÜSE UND FRÜCHTE

Saviva

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Rageth Comestibles AG in Landquart

### EIER

Hedihof Triesenberg

### BROT

Bäckerei Wanger in Schaan

## DEKLARATION

### SCHWEIN | RIND

Schweiz

### GEFLÜGEL

Schweiz

### RIND

Schweiz

### FISCH

Schweiz

### WEICHTIERE

Holland

### BROT

Liechtenstein, Schweiz

### EIER

Liechtenstein aus Freilandhaltung

## ALLERGIEN

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene in unseren Gerichten

*Our staff will be happy to provide you with information about possible allergens in our dishes*